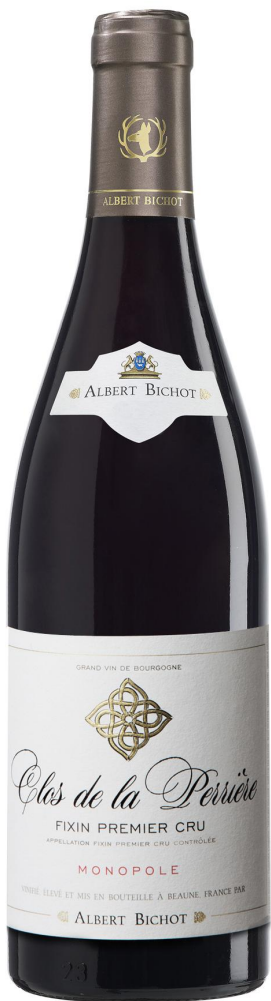




MAISON ALBERT BICHOT

Fixin Premier Cru Clos de la Perrière

Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière" - Monopole, Rouge, 2020



VIGNES

Origine du vin : Négoces

SITUATION

Fixin -prononcé "Fissin"- se trouve en Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

Le Manoir de la Perrière fut construit au 12e siècle par les Moines de Cîteaux, qui ont été les premiers à percevoir tout le potentiel de ce clos de 5 hectares.

On ne trouve pas de Grands Crus à Fixin, mais grâce à la qualité exceptionnelle de ce climat et son exposition idéale, il a déjà pu être comparé au Chambertin voisin ! Il bénéficie en effet d'une exposition sud-est, à une altitude comprise entre 350 et 380 mètres. Son sol de type brun calcaire est assez homogène.

TERROIR

Sols bruns calcaires

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération fermentaire -35% de vendange entière- pendant environ 3 semaines en cuves coniques de chêne thermorégulées, pigeages. Pressurage et mise en fûts.

ELEVAGE

En fûts de chêne -35% de fûts neufs- pendant 17 mois

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Le nez est de cerise noire mêlée de fleurs rouges et fraises sauvages. La bouche est ample et d'une grande finesse, portée par des tanins soyeux. Cette volupté est enrichie par un trait minéral rappelant son sol d'origine. La maturité naturelle du fruit est équilibrée par la fraîcheur de ce terroir d'altitude conservant un caractère cerise très appuyé. La bouche s'éternise en arômes complexes où le fruit est agrémenté de réglisse et de baie de genièvre.

L'ensemble du vin représente bien le sentiment qui nous anime lorsque, planté dans son coteau l'on surplombe le vignoble et la plaine en contrebas, à la fois vin terrien dans sa structure et aérien dans son expression.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

16-17°C

ACCORDS METS-VINS

A table, dégustez-le sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

NOTRE ENTREPRISE

MAISON ALBERT BICHOT
6 Boulevard Jacques Copeau, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 37 37 - bourgogne@albert-bichot.com
albert-bichot.com   

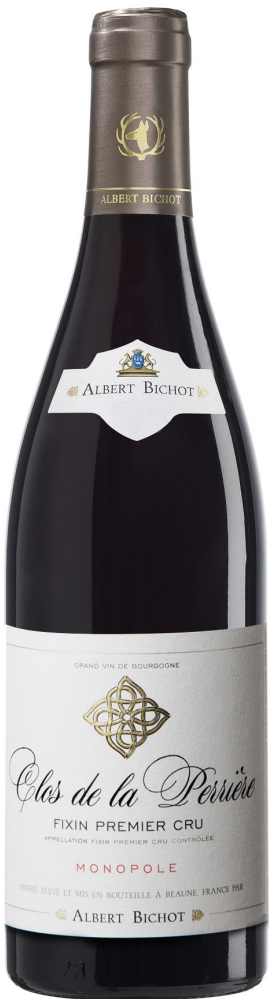

VINS DE
BOURGOGNE



MAISON ALBERT BICHOT

Fixin Premier Cru Clos de la Perrière

Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière" - Monopole,
Rouge, 2020



Fondée en 1831, Albert Bichot est une Maison indépendante dirigée par la 6^{ème} génération familiale. Ses domaines s'étendent sur plus de 100 ha dans toute la Bourgogne : Domaine Long-Depaquit à Chablis -65 ha-, Domaine du Clos Frantin -7,5 ha- et Château-Gris -3.5 ha- en Côte de Nuits, Domaine du Pavillon en Côte de Beaune -15 ha-, Domaine Adélie à Mercurey -7 ha- et Domaine de Rochebrès à Moulin-à-Vent -5,2 ha-. Les vignes sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée. Dans chaque cuverie, à Chablis, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard et Moulin-à-Vent, un maître de chai et une équipe dédiée pratiquent des vinifications traditionnelles, volontairement non-interventionnistes, avec une recherche permanente de pureté et d'élégance afin de révéler le meilleur des terroirs bourguignons. Le même soin est apporté aux raisins achetés à ses fidèles partenaires vignerons qu'à ses propres Domaines.

Surface totale du domaine : 105,00ha

N° de FDA : 19237486342 - **Principaux marchés** : France,USA,Canada Québec,Canada Ontario,Japon,Royaume-Uni,Irlande,Chine,Hong Kong,Suisse,Taiwan,Suède,Norvège,Australie,Allemagne,Belgique

MAISON ALBERT BICHOT
6 Boulevard Jacques Copeau, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 37 37 - bourgogne@albert-bichot.com
albert-bichot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.